

SOIREE CHEZ YOAN

10 Novembre 2015

C'est en petit comité que le cercle se réunit ce soir là.

En effet, le nombre d'appelés était déjà réduit, Max ayant décommandé, sans guest particulière de prévue, et Micke qui doit annuler au dernier moment...

Nous voilà donc à 5, pour une soirée qui s'annonce mémorable : Les purs, les durs, les vrais de vrais, le cercle proche, la garde rapprochée, le Club des 5 !

Yo, une fois un champagne Ruinart écoulé, qui confirme que, comme générique, ce dernier reste une valeur sûre, nous présente son thème :

« Le Vin, une histoire d'Homme ! » ou, autrement dit : « la Patte du Vigneron ! » : Comparaison de vins de même appellation, proches géographiquement, de millésimes identiques, mais vinifiés par différents vigneron.

Cette dégustation sera à l'aveugle, à nous de travailler !

Les deux premiers sont des vins blancs.

A l'odeur, nous sommes clairement en Condrieu, et l'ensemble de l'assemblée se rejoint sur ce point.

Le premier est gras, herbacé, avec une pointe de fleur blanche et de pêche, et un fond d'abricot en fin de nez.

Au goût, nous avons de la longueur, une belle rondeur, avec une complexité assez attrayante.

On ergote sur l'année, et Yo nous aide en la fixant en 2012.

Christophe lance « Montez ? » et Yo acquiesce : C'est le Condrieu « Chanson » 2012 de chez Stéphane MONTEZ.



Une merveille !

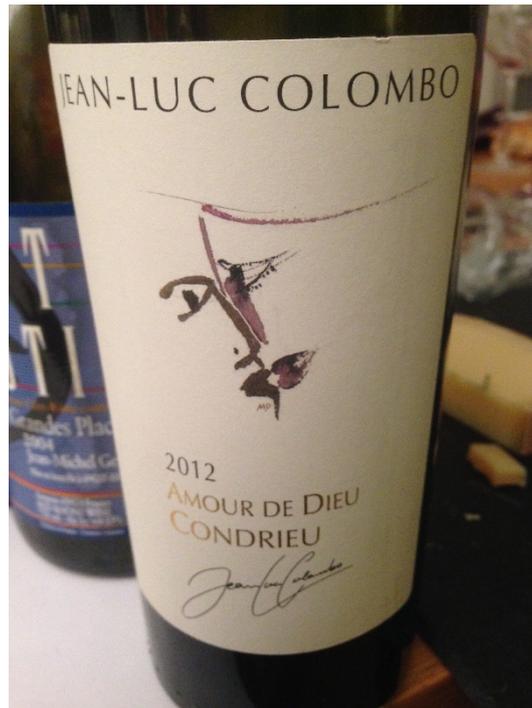
Ce Condrieu est de toute première qualité, car, sans renier son terroir, il reste aérien là où certains sont lourds, voire écœurants, complexe, là où le viognier peut parfois paraître simple, et profond, là où le terroir donne parfois des vins « légers ».

A l'odeur du second, nous sommes bien en Condrieu : le viognier dans toute sa splendeur !

On a un bois fumé avec de la vanille au nez

Il est droit, léger, moins long que le premier, avec encore un peu d'alcool résiduel.

Beaucoup plus classique pour la région, avec aussi ses travers, annoncés un peu plus haut. Votre scribe éteint vite le suspense, ayant bu ce breuvage une semaine plus tôt : Il lance « Colombo Amour de Dieu ! ». Et il a raison.



Nous passons au rouge par la suite

Sur la doublette suivante, Nous sommes clairement en Bordeaux.

Au nez, nous avons une écurie en rut, du confit, et du graphite, dans le premier vin.

Il est noir, dense, (Jeune ?), avec une légère astringence et une acidité en fin de bouche peu agréable.

Au retrouve chez son partenaire de dégustation toujours une écurie, du chocolat, de la densité, et paradoxalement une certaine fraîcheur.

L'équilibre est superbe, on a un côté café, torréfié, avec une grande longueur, et une belle complexité.

Il fait encore jeune, le résultat nous montrera qu'il ne l'est pas.

Le coté terreux, animal , voir graphite, nous amène tous en rive gauche : Pauillac ou St Estèphe, mais Yo nous ramène à la raison

Nous sommes en rive droite : Pomerol

HUMILITE !

Nous tombons tous des nues ! Notre connaissance de cette appellation prestigieuse est bien moins profonde qu'on ne le voudrait.

Pourtant, certains marqueurs de la région étaient bien présents : le « confit de fruit » du premier devait nous amener sur le merlot. La fraîcheur du second était aussi un bel indice....

Si le premier est un peu décevant, le second est vraiment magnifique.

On cherche alors l'année, et on le voit jeune : 2009-2011 pour la majorité

Là encore, nouvelle erreur : Yo nous annonce 2007 !

Pour une année qui se veut modeste, le deuxième est vraiment superbe.

Le Premier est donc un Vieux château Certan.

Le Second, un Evangile !



On trouve que le premier est un peu passé, vu le prestige de l'étiquette.

Yo nous dit qu'il est d'accord, et qu'il a même ouvert deux bouteilles de ce cru, car il pensait à l'ouverture de la première, qu'il avait « un pète au casque ». Mais, à l'ouverture de la seconde, nous sommes toujours sur le même gout. Une petite déception pour notre hôte.

Par contre, quelle classe pour l'Évangile ! et quel plaisir....

Une digression nous amène à savoir quel grand vin de Bordeaux il nous manque en dégustation.

Les noms de « Auzone » et « Palmer » sortent à peu près à l'unanimité.

Avis aux amateurs des prochaines dégustations !

Titou, qui commence à monter dans les tours (Il faut dire que pour une fois, on peut se servir ET se resservir tranquillement, au nombre de convives autour de la table, et on ne s'en prive pas !), nous parle d'alcool au volant, et il nous indique que, la seule fois où il a « déconné », c'est quand il est rentré en voiture après la soirée champagne chez Aurélien.

On n'est pas tout à fait d'accord avec lui, et on rajouterait bien quelques soirées à la courte liste qu'il nous annonce...

La doublette suivante nous ramène en Rhône Nord !

Sur les terres de notre hôte, en Côte Rôtie. Le nez et la couleur nous donnent des informations sans équivoques. Notre voyage du printemps dernier a porté ses fruits et notre avis est unanime....

Reste à trouver les producteurs !

Le velouté et la dentelle du premier nous amène sur un producteur que nous connaissons bien et qui nous ravi à chaque fois : Gerin

On pense à une « Landonne », mais C'est en fait une « Grandes Places ».

On a en effet au nez un réglisse, un chocolat, avec un peu de noix, des épices et du poivre blanc.

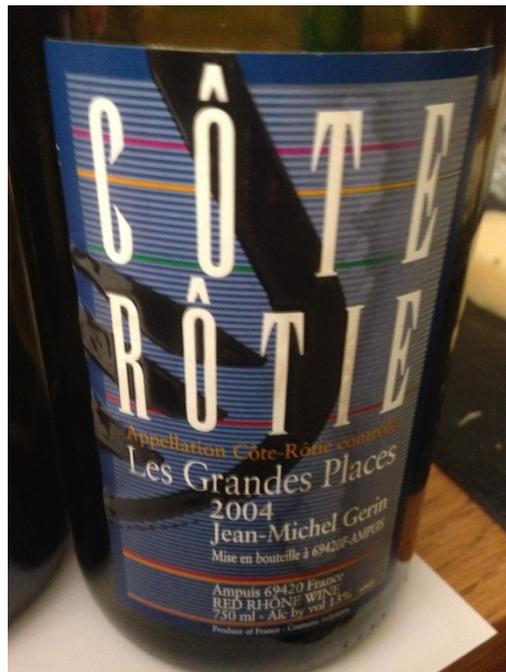
Une grande finesse en bouche et un superbe équilibre avec de la groseille et des fraises des bois.

Une dentelle et une longueur qui nous ravissent.....

On cherche l'année, et le sentiment d'apaisement et d'équilibre lui donne un certain âge

On garde un souvenir ému de la Landonne 2004 du même producteur et votre scribe annonce donc « 2004 ? »

Validé par notre hôte.



Le léger dépôt dans nos verres nous annonce une filtration très légère. : Volonté « Bio » annoncée par le producteur.

Le second est plus compliqué et ne nous dit rien.

Au nez, nous avons du tabac, un coté fumé, mais avec une belle fraîcheur.

En bouche, il est plus « brut » que le premier, mais sa longueur est remarquable.

On lui donne encore de la garde, malgré l'année que nous connaissons donc : 2004.

On cherche, mais sans trouver le producteur :

En effet, nous ne l'avons jamais goûté, C'est aussi une « Grandes Places », mais de chez Clusel Roch



Yo ne se retrouvait pas dans nos commentaires, et c'est avec une certaine surprise qu'il remarque qu'il avait inversé ses deux derniers verres.

Il remet tout dans l'ordre et nous retrouve enfin sur nos impressions.

Nous avons tous le sentiment que le second n'est pas encore à son apogé.

Sa vinification, plus « traditionnelle » (ce qui veut dire mécanisée, avec engrais, filtre et pompage, et tous ces autres moyens « modernes ») lui donne sans doute ce côté encore un peu fermé, malgré ses 11 ans.

On s'étend donc sur la capacité de garde moins importante, et l'aération plus rapide, des vins dit « bio ».

On parle aussi de certaines appellations qui demandent une garde très importante, comme le Gigondas, qui, selon Nag, demande 20 ans pour être bon, et qui nous donne une conclusion toute trouvée :

« Personne n'a donc bu de bons Gigondas.... »

Non content des 6 bouteilles (+ apéro, +Vieux Château Certan N°2,...) que nous avons déjà descendu à 5, Yo nous sort son « Vin surprise ! »

Au nez, on a un côté mentholé, noir, fumé. On a aussi du confit, de l'alcool, un côté « chaud » et « pruneau » qui donne, pour votre scribe, un côté hyper oxydé, voire dépassé.

Il est un peu rugueux en bouche.

On est clairement dans le Rhône, on cherche où ?

On cherche l'année, et ce dernier n'est pas tout jeune,

Nag et Titou tombent sur la bonne : 2005.

Votre scribe annonce alors « l'Hermitage La chapelle ! » : Gagné !



C'est en effet la 3^{ème} fois que nous dégustons ce cru dans le cercle

En 2012, déjà chez notre hôte, où on l'avait trouvé exceptionnel :

« Sa robe est noire et son nez révèle des arômes de cacao, de réglisse d'anis ou encore d'épice. Sa bouche est magique. « Il prend perpet » comme s'amuse à dire un Ramé. Il tapisse la bouche de manière uniforme et somptueuse. C'est un vin remarquable destiné aux grandes occasions. »

Et il y a 3 mois chez Titou, où son côté un peu passé était déjà ressorti :

« On a du café et des fruits confits dans la bouche qui tirent sur la griotte kirchée. Il est alcooleux et très puissant (trop ?). Une forte astringence, avec un équilibre douteux. Soit Le vin est jeune et pas encore fait, soit il est trop vieux et un peu passé. En tout cas, nous trouvons que sa vinification manque un peu de finesse. »

Comme quoi, nous confirmons la tendance qui est que, passé 8 ans, ce vin n'a pas une tenue incroyable...

Reste donc à choisir nos vins préférés, en intégrant les blancs dans cette comparaison.

Ci-joint le résumé de nos choix

	<u>Sébastien</u>	<u>Yoan</u>	<u>Titou</u>	<u>Nag</u>	<u>Tof</u>
1	Gerin "Les grandes places"	Clusel Roch "les grandes places"	Condrieu de chez Montez	Gerin "Les grandes places"	Gerin "Les grandes places"
2	L'Evangile	Gerin "Les grandes places"	Clusel Roch "les grandes places"	L'Evangile	Clusel Roch "les grandes places"
3	Condrieu de chez Montez	Condrieu de chez Montez	Gerin "Les grandes places"	Clusel Roch "les grandes places"	L'Evangile
4	Clusel Roch "les grandes places"	L'Evangile	L'Evangile	La Chapelle 2005	Condrieu de chez Montez
5	Vieux Château Certan	La Chapelle 2005	La Chapelle 2005	Condrieu de chez Montez	La Chapelle 2005
6	Condrieu de chez Colombo	Condrieu de chez Colombo	Vieux Château Certan	Condrieu de chez Colombo	Condrieu de chez Colombo
7	La Chapelle 2005	Vieux Château Certan	Condrieu de chez Colombo	Vieux Château Certan	Vieux Château Certan

On note que :

- Gerin est fort
- Notre goût pour la Cote Rôtie est de plus en plus affirmé, ce qui ravi notre hôte !
- Le Vieux château Certan et la Chapelle sont décevants.
- Le Condrieu de chez Montez est de TRES grande qualité, et que celui de notre ami Colombo n'est pas le plus remarquable.

Ci-joint la Photo finish (avec les 2 vieux chateau Certan !)



Parce qu'une soirée n'est jamais finie, Yo nous en propose une dernière !

Aux dires de N°1, « Au nombre ou l'on est, on a raison d'en ouvrir une dernière ! »

Toujours à l'aveugle, on trouve :

- Cote Rôtie, OK,
- Jeune (ok, 2011),
- puis nous le trouvons bon, n'ayant plus le palais affuté pour en dire plus.

C'est une bouteille chez Chambeyron, autre nouveauté pour nous.

Il faudra le revoir dans de meilleures conditions...



En bref, une superbe soirée ! Yoan nous a régales !

Ce fut aussi bon dans l'assiette que dans nos verres, mais ce n'est pas le thème de ce compte rendu !

Comme l'aurait qualifié notre Néné national « Sympa ta soirée à 150€ la quille ! Ca promet pour les prochaines ! »

En effet, vivement la prochaine.

Ca tombe bien, c'est ce soir !